Nr. 38. Kraków, 16 Września 1904. Rok XXI.

TYGODNIK ROLNICZY

Organ c. k. Towarzystwa Rolniczego Krakowskiego

wychodzi co piątek.

Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi: w państwie austr. rocznie 12 Kor., półrocznie 6 Kor., dla członków Towarzystw rolniczych i uczniów zakładów naukowych rolniczych rocznie 8 Kor., w Królestwie Polskiem rocznie 5 rs., a państwie niemieckiem 8 marek. Pojedynczy numer 24 halerze.
Prenumeratę należy nadsyłać do Administracyi: Kraków, ul. Basztowa l. 6.

Rękopisy nie nadające się do druku zwraca się tylko na żądanie i na koszt autora.
Listów nieopłaconych nie przyjmuje się.
Przedruk artykułów bez upoważnienia podpisanych autorów i podania źródła nie dozwolony.
Adres Redakcyi: Kraków, ul. Basztowa l. 6.

TREŚĆ:

Krajowa wystawa drobiu we Lwowie.

napisał

Stefan Bojanowski.

We czwartek 8 września b. r. na placu powystawowym we Lwowie otwartą została w t. zw. pałacu sztuki III Krajowa wystawa drobiu, urządzona przez istniejące dopiero od pięciu lat Krajowe Towarzystwo chowu drobiu, gołębi i królików we Lwowie.

Do Komitetu wystawy należeli: Prof. Dr. Józef Szpilman przewodniczący, Radca dworu Jerzy Piwocki zast. przewodniczącego, Prof. Dr. Mieczysław Grabowski dyrektor wystawy, Dr. Henryk Mańkowski sekretarz, Stanisław Krupka c. k. Rew. Nam. skarbnik, Jan Wenzel gospodarz wystawy, Karol Dobrzański zastępca gospodarza.

Nagrody składały się z dyplomów honorowych Kraj. Tow. chowu drobiu, gołębi i królików we Lwowie; srebrnych medali c. k. Ministerstwa rolnictwa; listów pochwalnych c. k. Tow. gospod. galicyjskiego; listów pochwalnych Kraj. Tow. chowu drobiu, gołębi i królików we Lwowie, oraz pieniężnych nagród król. stoł. miasta Lwowa.

Wystawa podzieloną była na następujące grupy, które obesłało 80 wystawców:

I.	Grupa	Kury	reprezentowane przez	352	okazów
II.	„	Kaczki	„ „	73	„
III.	„	Gęsi	„ „	74	„
IV.	„	Indyki	„ „	23	„
V.	„	Gołębie	„ „	309	„
VI.	„	Pantarki	„ „	26	„
VII.	„	Bażanty	„ „	2	„
VIII.	„	Króliki	„ „	127	„
IX.	„	Narzędzia, sprzęty, skórki, preparaty i t. d.	„	109	„
X.	„	Karmy	„ „	11	„
			razem	1106	okazów

Grupa I.

Klasa 1. Polskie kury „zielononóżki". Jedyna ta więcej rozpowszechniona rasa kur krajowych o pięknej i związłej budowie ciała, średniej wielkości, z upierzeniem kuropatwiem, na nogach niskich, nieobrośniętych, barwy mniej lub więcej zielonej, posiada wielkie gospodarskie przymioty, bo jest kurą pierwszorzędnej nośności, mało wybredną w paszy, zdrową, zaklimatyzowaną od wieków, dobrą kwoką i z delikatnem smacznem mięsem.

Na tegorocznej wystawie lwowskiej klasa ta reprezentowaną była tylko przez 27 okazów, pomimo, że ogólne zainteresowanie hodowców tą kurą, ze względu na jej cenne dla nas zalety jest coraz to większe. Szkoda wielka, że hodowcy prowadzący chów kur rasy „zielononóżek" nie wychowują jej w jednym typie o jednej i tej samej barwie. A że tak się nie dzieje, o tem można się było przekonać na tegorocznej lwowskiej wystawie, na której widzieliśmy kury tej rasy o bardzo różnem, do siebie zupełnie niepodobnem upierzeniu, nie równej barwie nóg, co więcej z koroniastymi nawet grzebieniami, co nie jest właściwością kur tej rasy, i może wskazuje na przymieszkę krwi obcej.

Kury zielononóżki mają wysokie, dość cienkie i prosto sterczące czerwonej barwy grzebienie, które skutkiem swej wysokości i pewnej delikatności mogą się łatwo odmrażać w zimnych kurnikach podczas bardzo wielkich mrozów. Pożądaną byłoby zatem rzeczą, aby przez staranny, troskliwy i celowy wybór odpowiednich osobników do chowu dążyć do zmniejszenia i może do zgrubienia tego grzebienia, ale wytwarzania rodów kur tej rasy o grzebieniach koroniastych nie można pochwalać.

Polskie kury „zielononóżki" reprezentowane były na tegorocznej lwowskiej wystawie nie licznie, a chociaż niektóre okazy były typowe i piękne, to całość tej klasy przedstawiała się nie dość dobrze, a w niektórych wypadkach przez upierzenie, po pięć palców u nóg i koroniaste grzebienie, budziła pewne podejrzenie, czy okazy te są krwi czystej.

Klasa 2. Kury polskie niebieskie „Niezapominajki" wytworzone przez p. Władysława Karola Doliwa Falkowskiego, Żabcze mur. p. Ostrów koło Sokala reprezentowane były 29 okazami, które nadesłało 7 wystawców.

Kury „Niezapominajki" mają upierzenie niebieskawe, są nośne, odporne przeciw chorobom, na nasz klimat wytrzymałe, a ponieważ swe przymioty przelewają na potomstwo, przeto nadają się do krzyżowania z kurami włościańskiemi.

Czy wobec wysokich zalet krajowych, „zielononóżek" wytwarzanie innych, nowych ras krajowych leży w interesie

naszej hodowli to jest pytanie, nad którem poważni hodowcy dokładnie winni się zastanowić. Jednolita celowa hodowla jednej i tej samej najodpowiedniejszej rasy w kraju prowadzi zawsze do dodatniejszych rezultatów, bo w ten sposób nie rozdrabnia się hodowli, tylko się doprowadza chów jednej rasy do pewnego ideału. Gdybyśmy chów naszych „zielononóżek mieli już doprowadzony do tej wysokości, że nie byłoby w nim niczego więcej do poprawiania, to wtedy możnaby przystąpić do tworzenia innej rasy krajowej, mającej cenne zalety w innym kierunku jak egzystująca już rasa; ponieważ jednak w chowie „zielononóżek“ jest jeszcze dużo do zrobienia, przeto hodowcy kur rasy krajowej mieliby prawdziwą zasługę, gdyby ogólnie zajęli się tą hodowlą i doprowadzili ją najpierw do możliwie jak największej doskonałości, a dopiero wtedy zabrali się do wskrzeszania innych ras krajowych.

Klasa 3. Puchacze wystawił tylko p. Jan Jarema z Glinian, twórca tej rasy, obsyłając wystawę jednym kogutem i jedną kokoszką. Kury te odznaczają się niezwykłą ciężkością, a nośnością dorównują ponoś „Minorkom“ składając du że jaja o zabarwieniu nieco żółtawem. Kury „Puchacze“ są zupełnie czarne ze słabo upierzonemi nogami, koguty mają szyję srebrzystą, a skrzydła o tym samym odcieniu narzucone. Kury te są na choroby odporne i znoszą dobrze nasz klimat.

Klasa 4. Langshany. Kury rasy Langshan pochodzą z północnych Chin, należą do kur nośnych i mięsnych, bo znoszą przez rok 150 jaj a waga żywej sztuki wynosi od 3—4$^1/_2$ kg.

Za granicą kury te są bardzo rozpowszechnione a i u nas można je często spotkać. Wielkość ich jest znaczna, figury bardzo okazałe do Dorkingów podobne, mają pełną szyję, pojedynczy duży grzebień, policzki czerwone średniej wielkości, podbródki okrągłe i dość wielkie, ogon wysoki średniej długości, nogi miernie wysokie i słabo albo też nieopierzone z 4 czerwonawemi plamami, upierzenie pełne, sztywne, przeważnie jasno-czarne (także białe i niebieskie). Kurze Langshan nie można odmówić pewnych bardzo cennych zalet, wymaga jednak wielkiej staranności w wychowie i często zapada na gruźlicę, — takie przynajmniej spostrzeżenie miał sposobność zrobić Komitet krakowskiego Towarzystwa rolniczego w swoich subwencyjnych kurnikach zarodowych, w których Prof. Dr. Nowak w wielu wypadkach wykazał tę chorobę — wobec czego znając dobrze zalety i właściwości kury tej rasy możeby można przyjść do tego wniosku, że w ogólnej hodowli krajowej kura Langshan nadaje się u nas w kraju daleko więcej do krzyżowania kur miejscowych, aniżeli do chowu w czystości tej rasy.

Na tegorocznej wystawie znajdowało się 37 okazów kur powyższej rasy, z których znaczna ilość była wspaniała, jak n. p. pięciomiesięczny kogut i 2 kury p. Wandy Lazarowej z Łobzowa, p. Janiny Seferowiczowej z Pasieki Zubrzyckiej, p. Jana Klimowicza ze Lwowa i innych.

Klasa 5. Plymuth-Rocks. Kury te amerykańskie, o upierzeniu przeważnie kukułkowatem, ale także białem, czarnem i żółtem, są silnej budowy, rosłe, okazałe, szerokie i długie. Twarz i płatki przyuszne, również i grzebień czerwone, szyja średnio długa, ogon niezbyt długi, prosty, u koguta sierpowaty; nogi dość wysokie, nieopierzone, żółte, także cielistej barwy; pierze z tyłu pulchne, zresztą dobrze przylegające.

Kury rasy Plymuth-Rocks należą do kur nośnych, bo roczna nośność ich wynosi 160 jaj, są również kurami mięsnemi, bo waga żywej sztuki wynosi od 3$^1/_2$—5 kg. Kurczaki prędko rosną i opierzają się, przyczem posiadają mięso delikatne i smaczne. Skutkiem tych zalet, kury rasy powyższej wyrobiły sobie w świecie jak najlepszą opinię u największej ilości hodowców, a tegoroczna wystawa lwowska jest dowodem, że i w Galicyi wielkie jest zainteresowanie tą rasą, gdyż reprezentowały ją aż 44 okazy, a więc najwięcej sztuk z wszystkich innych ras. Niektóre okazy, jak n. p. koguty i kury jastrzębiate i czarne p. Heleny Podivin z Leszczowatego były wprost powiedziawszy wspaniałe.

Klasa 6. Kukułki mechelskie (belgijskie) są budową ciała, postawą i upierzeniem zbliżone do kur rasy Plymuth-Rocks, odznaczają się łatwem i szybkiem tuczeniem, dają bardzo dobre pulardy, ważą od 2—5 kilo nietuczne i dlatego są hodowane głównie na mięso.

Na wystawie znajdowało się: 4 wyrośnięte koguty i 6 kur oraz kilka młodych sztuk tej rasy, a wszystkie były wystawiane przez p. Klementynę Stasiniewiczową, kierowniczkę szkoły chowu drobiu w Zielonej pod Rawą ruską.

Klasa 7. Kochinchiny pochodzą z Azyi (Kochinchina) uszlachetnione zostały w Anglii, gdzie ta olbrzymia rasa chowana bywa przeważnie dla ozdoby kurników i parków, ale ponieważ ma tę właściwość, że może być trzymaną w ciasnych lokalach, przeto nadaje się do chowu i w miastach. Kury te odznaczają się wielkością i tucznością, a że dochodzą do wagi 6$^1/_2$ kg., przeto kury te są rasą mięsną, a nie nośną, gdyż ich roczna nośność wynosi zaledwie 100 jaj.

Kur tej rasy było na wystawie lwowskiej 5 kogutów i 9 kur, z których 2 koguty i 4 kury o pięknem złotem upierzeniu i w dobrym gatunku wystawiła p. Helena Podivin z Leszczowatego.

c. d. n.

Ujemne strony hygieniczne targu mlecznego w miastach większych i środki zaradcze przeciw nim.

Referat wygłoszony na wiecu mleczarskim w Krakowie dn. 14 czerwca b. r.

przez

Dra Leonarda Biera

c. k. inspektora w powszechnym zakładzie dla badania środków spożywczych w Krakowie.

Kiedy przed kilku tygodniami zwrócił się był p. sekretarz galicyj. Towarzystwa mleczarskiego do mnie z prośbą, bym wygłosił na dzisiejszym wiecu referat z zakresu mleczarstwa, poczuwałem się do obowiązku nie odmówić życzeniu Wydziału Towarzystwa mleczarskiego wychodząc z założenia, że zadaniem wiecu tegoż jest nietylko obradowanie nad techniczną i ekonomiczną stroną mleczarstwa w naszym kraju ale i nad kwestyami, które wynikają ze stosunku producenta do konsumenta, właścicieli obór, producentów i handlarzy mleka do ludności miejskiej i jej opiekuna zarządu miejskiego. To też w wyborze tematu do mego referatu nie było swobody, pragnąc współdziałać w podniesieniu mleczarstwa naszego na podstawach ekonomicznych i naukowych a zarazem etycznych, zdążając do zabezpieczenia ludności miejskiej nieprodukującej mleka, mleczywa w ilości i jakości do racyonalnego żywienia odpowiedniej, mleczywa pewnego pod względem zdrowotnym, należało mi jako lekarzowi-hygieniście a zarazem urzędnikowi zakładu badania produktów spożywczych poruszyć na wiecu te strony ujemne targu mlecznego, na jakie mieszkańcy miast są narażeni, wskutek których cierpią.

Poruszeniem tej strony produkcyi i obrotu handlowego mleka w gronie przeważnie producentów, nakreśleniem środków zaradczych przeciw nim, wywołaniem dyskusyi szczególnie nad częścią drugą mego referatu spodziewam się, oddamy przysługę nie tylko mieszkańcom miast większych rzetelnej i postępowej produkcyi mleka ale i hodowli bydła, do której kraj nasz pod umiejętnym i wytrwałym kierunkiem stale zdąża.

Jedną z najważniejszych wad targu mlecznego w miastach większych jest brak a stąd i mała konsumcya mleka. Nie ulega wątpliwości, że popyt na mleko w poszczególnych miesiącach roku jest różny, że istnieją tygodnie, w których dowóz mleka do miasta, przekracza chwilowe zapotrzebowanie mieszkańców, gdy jednak weźniemy pod uwagę większą część roku, słyszymy skargi ze strony publiczności na brak mleka, ze strony sprzedawców i producentów na trudności w wyprodukowaniu żądanej ilości. A przytem wszystkiem zużycie mleka w mieście nie odpowiada bynajmniej znaczeniu jakie mleko posiada jako środek spożywczy i napój tak pod względem hygienicznym jak i ekonomicznym dla mieszkańców miast. Mleko jest nie tylko dla niemowląt

i dzieci pokarmem odpowiednim, ale tak na podstawie składu swego — zawierając wszystkie dla odżywienia ludzkiego organizmu potrzebne składniki: sole mineralne, białko-tłuszcz i wodniki węgla, w formie łatwej do przyswojenia — jak i pod względem ekonomicznym najtańszym ze zwierzęcych środków spożywczych stosownym i odpowiednim także dla osób dorosłych.

Według Rubnera posiadają 2 kg. mleka o przeciętnym składzie tąż samą ilość składników odżywczych co 1 kg. mięsa miernie tłustego albo około 3 kg. chleba.

W Krakowie przeciętna cena 1 l. mleka wynosi 18 hal., 1 kg. mięsa 1·40 kor., 1 kg. chleba 24 hal. Za tęż samą ilość odżywczych składników płacimy zatem w mięsie 1·40 kor., w chlebie 72 hal., mając ją w mleku za 36 hal. Mleko jest w stosunku do swojej pożywności tańsze od chleba, a porównując je co do pożyteczności z mięsem możnaby się zgodzić na znacznie wyższą jego cenę, niż to spotykamy na targu. Wprawdzie nie może mleko stanowić wyłącznego pokarmu dla człowieka dorosłego, winno jednak dla tych dodatnich swych własności szersze niż obecnie u nas w mieście znaleść zużytkowanie — szczególnie pośród ludności uboższej. Po za swoją wartością spożywczą posiada mleko odpowiednio produkowane, swoisty aromatyczny smak i zapach i dla tych własności znaleść winno zużycie szersze niż dotychczas jako napój chłodzący, jako używka — niekoniecznie tylko w formie mleka kwaśnego.

Dat choćby przybliżonych co do ilości mleka wyprodukowanego w mieście i z zewnątrz dowiezionego do naszych miast większych nie posiadamy. Podjęcie statystyki w tym kierunku za przykładem miast niemieckich — przynajmniej co do naszych miast stołecznych — dałoby wiele wskazówek pod względem obrotu handlowego i stopnia zużycia mleka w mieście i w dobrze zrozumianym interesie własnym winno być podjęte tak przez reprezentacyę producentów jak i zarząd miasta. Statystyka ta wskazałaby, ile mleka należałoby jeszcze dowieść do miasta, by zaopatrzyć je w ilość potrzebną, ile mleka w mieście mogłoby się pomieścić.

Przyczyn małego zużycia mleka nie potrzeba szukać daleko — leżą one w gorszej jego jakości. Faktem jest powszechnie wiadomym, że mleko sprzedawane w mieście pod względem swej jakości znacznie się różni od mleka spożywanego na wsi przez ludność miejską, czy to przy sposobności krótkich wycieczek, czy dłuższego pobytu letniego, że w mieście częściej powoduje zaburzenia w zdrowiu.

Jedną z dalszych, a najbardziej ujemnych stron targu mlecznego w miastach większych jest oszukańcza, nieuczciwa z niem manipulacya. Fałszowanie mleka dostarczanego do miast większych więcej jest w użyciu, niż się na ogół przypuszcza. W niniejszem przedstawieniu stopnia zafałszowania mleka sprzedawanego w mieście ograniczę się do nakreślenia stosunków, jakie panują w Krakowie.

Nie są one lepsze niż w innych miastach w Austryi, n. p. w Wiedniu lub miastach niemieckich. W znanej i rozpowszechnionej książce o mleczarstwie prof. Stohmana przytacza autor, mówiąc o rozpowszechnieniu fałszowania mleka wyniki badań mleka dostarczanego do Krakowa, badań wykonanych przez p. Jaworskiego w r. 1894 i 1895 w pracowni podówczas prof. Adametza. Na 100 badanych prób mleka zawierało 56 mniej niż 2% tłuszczu. Po przytoczeniu tych wyników pisze Stohmann: „Die Zahlen sprechen dentlicher als alles, was darüber gesagt werden könnte“ — a potem: „Es soll damit selbst verständlich nicht entfernt angedeutet werden, als ob es in dieser Hinsicht anders wo nicht besser wäre“. Smutno w każdym razie, że miasto nasze stosunkowo niewielkie i otoczone ludnością zajmującą się chowem bydła w tak znanem i rozpowszechnionem dziele przytoczono jako przykład bardzo nieuczciwego handlu mlecznego! Jakkolwiek od tego czasu stosunki nieco się poprawiły, nie przynoszą jednak zaszczytu ni miastu ni dostawcom mleka. Według analiz prof. Jentysa, pełniącego w latach 1897—1900 funkcye chemika miejskiego, zawierało mleko krakowskie sprzedawane za niezbierane następujący skład co do zawartości tłuszczu:

Rok	Ilość badanych prób	Zawartość % tłuszczu od 1,5—2,7 posiadało	Zawartość % tłuszczu od 1,5—3%
3/I—12/V 1897	197	79	83
2/XI—31/XII 1898	152	50	61
2/I—30/XII 1899	1018	334	370
2/V—31/ 1900	96	25	25
Razem . .	1463	488	539

W latach 1899 i 1900 wykonał inspektor c. k. powsz. zakładu dla badania środków spożywczych w Krakowie Doc. Dr. Augustyn Wróblewski 237 analiz mleka krakowskiego; z 176 prób mleka sprzedawanego za niezbierane 41 zawierało 3% i powyżej tłuszczu — 64 powyżej 2·7%. Według sprawozdania chemika miejskiego Doc. Dra Lembergera za r. 1903 z 507 prób mleka, uznano 101 za zafałszowane. Wobec znacznego zafałszowania mleka niezbieranego a braku znajomości dokładnej składu mleka normalnego niezafałszowanego z obór w okolicy Krakowa, podjąłem się wykonania szeregu analiz mleka zebranego osobiście przezemnie na miejscu w oborach przy udoju lub najwyżej w 1½ godziny po jego wykonaniu.

Potrzebę wykonania tych analiz uważałem za konieczną w celu uzyskania norm dla oceny mleka, dostarczanego do Krakowa, tak celem skuteczniejszego tępienia nieuczciwego handlu mlecznego, jak i celem zyskania podstawy przy układaniu regulaminu targowego dla miast, w sprawie handlu mlecznego, który wraz z odpowiednim memoryałem dojdzie drogą urzędową do naszych władz krajowych. Wspomniane próby stajenne wykonałem w małej ilości w oborach dworskich i małych folwarkach, przeważnie zaś w oborach wiejskich (chłopskich), przyczem przy poborze prób kierowałem się w znacznej ilości wypadków adresem osób, u których dni poprzednich pobrana na rogatce próba mleka po rozbiorze nie dawała pewności, czy mleko to jest jeszcze normalne, czy je zafałszowano.

Wobec sprzedaży w mieście mleka z udoju rannego za mleko niezbierane, pobór prób stajennych z bardzo nielicznemi wyjątkami odbywał się również przy udoju rannym; celem zaś zyskania składu mleka w czasie dlań najmniej korzystnym, pobierałem próby te w czasie zmiany paszy z zielonej na suchą w jesieni i z początkiem zimy, oraz przy przejściu z zimowej na wiosenną zieloną. W ten sposób obok równolegle wykonywanych analiz prób mleka rzekomo niezbieranego, pobranych na rogatkach miejskich, miałem możność otrzymania dat co do stopnia zafałszowania mleka niezbieranego, więcej ścisłych od poprzednio wymienionych badaczy — nie opierając się na datach co do składu mleka, podanych w podręcznikach, lecz na składzie mleka w danym okresie żywienia, laktacyi, wieku i rasie bydła, które to czynniki, jak wiadomo, wybitnie wpływają na skład mleka. Z analiz tych wynika, że z 287 prób mleka sprzedawanego za niezbierane, 170 prób t. j. 59·2% nie zawierało minimalnej zawartości 2·7% tłuszczu, (którą conajmniej chwilowo zawierać może mleko krowy zdrowej i prawidłowo żywionej), zaś 214 prób t. j. 74·5% nie zawierało 3% tłuszczu, które zawierało mleko krów obór w okolicy Krakowa w 85% obór (przy najgorszych warunkach dla składu mleka), a którą to zawartość procentową, przyjąć musimy jako minimum przy przeciętnem żywieniu u przeciętnej krowy. Zaiste stan handlu mlecznego pod względem uczciwości bardzo smutny!

Sposoby fałszowania mleka niezbieranego obejmują manipulacye: podbieranie częściowe śmietanki, mieszanie z mlekiem zbieranem, dodatek wody — w lecie nadto dodatek środków konserwujących, przeważnie sody. Zafałszowanie mleka zbieranego polega głównie na dodatku wody z innemi sposobami zafałszowania mleka a w szczególności dodatkiem mąki, krochmalu, móżdżku cielęcego itp. podawanych w podręcznikach — w mleku krakowskiem nie spotkałem się; nie podają też tego wymienieni powyżej badacze.

Obok mleka zbieranego i niezbieranego pozostawia śmietanka dostarczana do Krakowa pod względem swej jakości i składu bardzo wiele do życzenia. Według analiz Dra A. Wróblewskiego z 137 prób śmietanki, pobranych w rozmaitych sklepach i na rynku w Krakowie 43% winno podlegać zakwestyonowaniu z powodu rozmaitych wad i zafałszowaniu — 30·2% z wspomnianej ilości prób nie zawierało 10% tłuszczu, przyjętych jako minimum dla zwykłej targowej śmietanki (Kaffeerahm). Wśród fałszerstw spotykał Wróblewski zaprawienie twarogiem. W ciągu zimy ubiegłej wykonane przezemnie wspólnie z p. Zbijewskim analizy śmietanki z targów i sklepów krakowskich wykazały na 135 prób pobranych:

95 t. j. 70%, które zawierały poniżej 10% tłuszczu.
41 t. j. 33·3%, „ „ „ 8% „
4 t. j. prawie 3% które zawierały poniżej 5% tłuszczu.

Wśród oryginalnych zafałszowań, praktykowanych w okolicy Krakowa na śmietance, wymienić mi należy gotowanie w niej ośródki z bułki, celem nadania jej większej gęstości. Na sprzedaż śmietanki gotowanej za surową skarżył się już Wróblewski. Dodatek soli konserwujących szczególnie sody praktykuje się z łatwo zrozumiałych powodów, częściej w śmietance, niż to napotkać można w mleku.

Sprzedażą mleka w Krakowie trudnią się bądź sami producenci, przeważnie ludność wiejska, mniej dwory okoliczne, bądź handlarze, sklepy większe — mleczarnie, bądź drobne sklepiki — grajzlernie. Częstość sprzedaży mleka zafałszowanego przy tej różnej formie sprzedaży jest również różną — najczęściej spotkać można mleko zafałszowane i śmietankę lichą u bab wiejskich i w małych sklepikach zaopatrywanych najczęściej przez drobnych dostawców — nie brak jednak mleka o składzie nieprawidłowym i pośród dostawców większych (n. p. dla instytucyi humanitarnych), obór dworskich a nawet pierwszych mleczarni. C. d. n.

W sprawie chowu drobiu.

Ciąg dalszy.

X.

Czy w zachodniej części kraju istnieją większe zakłady chowu drobiu, wylęgarnie, tuczarnie i t. d. w jakiej miejscowości?

W obrębie działalności Komitetu krak. Tow. rolniczego, a więc w zachodniej części kraju chociaż produkcya drobiu jest dość znaczna, to jednak nie egzystują żadne wielkie zakłady chowu drobiu, ani też wylęgarnie i tuczarnie na wielką skalę, tak jak się to widzi za granicą. Wprawdzie tu i owdzie po dworach spotyka się maszyny do sztucznego wylęgania, przeważna jednakowoż ilość drobiu wylęga się sposobem przez naturę przepisanym.

Z kurników zarodowych w ostatnich latach przez Komitet krak. Tow. roln. założonych z funduszów subwencyjnych, następujące wychowują znaczniejszą ilość kur na sprzedaż:

Kurnik rasy „Lang-shan": 1). w Łężkowicach p. Kłaj u p. I. Wykowskiego; 2). w Strzelcach Wiel. p. Szczurowa u p. E. Maurizio; 3). w Krzeszowicach p. loco u p. Reicharda; 4). w Przyborowiu p. Grabiny u p. E. Kamińskiego; 5). w Rzemieniu p. Rzochów u p. G. Szaszkiewicza.

Kurnik rasy „Plymuth-Rocks: 1). w Nawojowej p. Nowy Sącz u ks. kanon. Żabeckiego; 2). w Ruszczy p. Pleszów u p. Zofii Popiel; 3). w Sieniawie p. Rymanów u p. Aleks. Gniewosza; 4). w Mogile p. loco u OO. Cystersów.

Kurnik rasy „Zielononóżek": 1). w Nosówce p. Rzeszów u p. A. Dąmbskiego; 2) w Niewiarowie p. Gdów u p. Oskara Sittauera.

Podpisany Komitet wymieniając powyżej swoje kurniki zarodowe nie może przemilczeć ciekawego wydarzenia, które miało miejsce w takim kurniku OO. Cystersów w Mogile. Do tego kurnika Komitet w 1901 r. zakupił za pośrednictwem Krajowego Towarzystwa chowu drobiu, gołębi i królików we Lwowie 20 kokoszek i 2 koguty rasy „Plymuth-Rocks" z charakterystycznem dla nich jastrzębiatem upierzeniem. Z jaj od tych kur wylęgła się mniejwięcej połowa kurcząt z temsamem upierzeniem, a reszta zupełnie czarnych, które wyrosły na piękne, podsadkowate grube kury, większe i cięższe od rodziców. Ażeby te kury dalej wychowywać, a uniknąć chowu w pokrewieństwie dał Komitet do tych czarnych kur wielkie koguty czarnej rasy „Lang-shan", produkt tego krzyżowania wypadł pod względem budowy, zdrowia, nośności, pilności wysiadania jaj i troskliwości wodzenia kurcząt bardzo korzystnie, a kury tego pochodzenia są w okolicy Mogiły przez włościan bardzo poszukiwane do chowu.

XI.

Jaką rasę kur powinni chować włościanie w zachodniej części kraju, aby mieli zeń największe korzyści przy ich dotychczasowej troskliwości i dla czego tą a nie inną rasę?

Skoro zważymy, że w Galicyi nie posiadającej licznych zbiorowisk zamożnych klas ludności, jakiemi są wielkie i handlowe miasta — zbyt na drób tuczny jest nader utrudnionym, a nakład na produkcyę tłustego kurzego mięsa o wytwornym smaku może się opłacać w bardzo wyjątkowych tylko wypadkach, przeto najodpowiedniejszym u nas kierunkiem jest wychów kur „nośnych", bo zbyt na kurze jaja jest przez zapotrzebowanie miejscowe i handel zagraniczny ułatwiony i na długo zapewniony. Wybór zatem odpowiedniego dla włościan gatunku kur powinien paść na kury, które się odznaczają „nośnością", — bo w jednem zwierzęciu nie dają się połączyć wszystkie zalety, skutkiem czego bardzo dobra kura ras mięsnych nie będzie bardzo dobrą kurą nośną i na odwrót; — kura bowiem niosąca wiele jaj zużywa pokarm przeważnie na tychże produkcyę, a kura mięsna zużywa go na mięso i tłuszcz.

Skoro się zgodzimy na to twierdzenie, że najodpowiedszym, bo najrentowniejszym i najmniej ryzykownym kierunkiem chowu kur dla naszych włościan jest chów kur „nośnych", to w tym wypadku należy dla tych hodowców wybrać z wszystkich ras kur nośnych tę kurę, która najlepiej nadaje się do wychowu w zagrodach włościańskich. Wybór ten nie jest łatwy, bo każda rasa kur nośnych ma swoje zalety i wady. Podpisany Komitet sądzi jednak, że się nie myli, jeżeli gorąco tutaj poleci naszą kurę krajową „zielononóżkę", o której była już mowa w poprzednich ustępach, bo niezaprzeczenie ta kura nadaje się najlepiej do warunków miejscowych i sposobu wychowu u naszych włościan. Kura ta jest przedewszystkiem kurą pierwszorzędnej nośności o co nam ze względu na celowość hodowli chodzić powinno; jest dalej kurą niewybredną w paszy, na zimno i atmosferyczne zmiany bardzo odporną, bo od wieków u nas zaaklimatyzowaną, nie wymagającą wielkiej pielęgnacyi; dalej — kura ta wysiaduje bardzo pilnie, wodzi troskliwie kurczęta, a młode kurki marcowego lęgu zaczynają nieść już z początkiem września tego samego roku.

Zwolennicy ras zagranicznych zarzucają jej, że jest niewielka i małe nosi jaja. — To prawda, że jaja od niej nie są wielkie, a skutkiem tego i tańsze ale skoro porównamy jej zalety z wymogami kur ras zagranicznych, ich delikatnością i trudnością wychowu w naszych warunkach, jak nie mniej z ich niezbyt wielką zazwyczaj nośnością, to rachunek wypadnie z pewnością zawsze na dobro naszej kury krajowej. Zwolennicy ras zagranicznych wytykają naszej kurze krajowej, że zachodzi trudność w sprzedaży małych jaj od niej; — tak jednakowoż nie jest, a na dowód tego podpisany Komitet jest w stanie podać firmy angielskie jak n. p. wielką londyńską firmę, I. B. Eilers, London, E. C. Water Lane 12 a 13. która robi olbrzymie transakcye i na małe jaja, których jest poważne zapotrzebowanie w Angli. Robotnik bowiem londyński i innych wielkich miast Anglii musi mieć tradycyonalnie do dzisiaj jeszcze 12 jaj za jednego szylinga, a w tanich restauracyach i garkuchniach dostaje ten sam robotnik bifsztyk podany z jajem, które gdyby było wielkie to bifsztyk musiałby być albo mniejszy, albo droższy. Zapotrzebowanie małych, a nawet najmniejszych jaj o wadze 4,00 do 4,15 gr.

jest w Anglii w obec powyższych wymagań bardzo wielkie, a pokrywane bywa przez import przeważnie ze Serbii, Bośni, południowej Rosyi i częścią z Galicyi. Ten zatem szkopuł, że nasza kura krajowa małe niesie jaja nie powinien nas do niej zniechęcać, bo tych małych jaj mamy od niej więcej, jak od kur ras zagranicznych.

Kto wie czy chowając w całym kraju jedną jedyną rasę kur krajowych i produkując jeden gatunek małych jaj nie wyrobilibyśmy sobie bardzo poważnej „marki" za granicą, nie ułatwili sobie i zapewnili stałego zbytu w drodze uregulowanego handlu i w ten sposób nie pchnęli „celowej hodowli" kur na racyonalne tory, prowadzące do jasno wytkniętego celu.

B) Jak się przedstawiają stosunki handlu drobiem w obrębie działalności Komitetu krakowskiego Towarzystwa rolniczego?

I.

Jakie są w zachodniej części kraju większe miasta, fabryki n. p. pierników, zdrojowiska itp., w których zapotrzebowanie drobiu i jaj jest większe i to jakie i gdzie?

W obrębie działalności Komitetu krak. Tow. rolniczego, a więc w zachodniej części kraju, jak wiadomo największemi miastami są: Kraków, Rzeszów, Tarnów, Nowy Sącz i Jasło; natomiast ze zdrojowisk, miejsc kąpielowych i zakładów klimatycznych największą ilość kuracyuszów, letników i turystów ściąga Krynica, Zakopane, Rymanów, Iwonicz, Żegiestów i Rabka. Wszystkie te miejscowości latem, a Zakopane i w zimie mają znaczne zapotrzebowanie jaj, jak również i mięsa z drobiu, to też w tych miesiącach handel wspomnianymi produktami w podgórskiej części kraju zwraca się przeważnie w te strony, natomiast na północ linii kolei państwowej i Karola Ludwika handel jajami i drobiem pokrywa przeważnie zapotrzebowanie miejscowe lub w zwykły sposób idzie za granice mało zwracając uwagi na zapotrzebowanie jaj i drobiu w miejscach kąpielowych wyż wspomnianych.

Wielkich miast i zakładów fabrycznych, oprócz ogromnych browarów p. Götza w Okocimiu nie ma w zachodniej części kraju, a z fabryk pierników byłyby tylko do wymienienia w Krakowie: nie wielka fabryka pierników pp. Urbańskiego, Molęckiego, Richtera i kilka jeszcze mniejszych żydowskich tak w Krakowie, jak i w kilku miastach i miasteczkach zachodniej części kraju.

Wprawdzie niektóre gatunki pierników, jak n. p. deserowe francuskie, pierniki ananasowe, pralinowe, waniliowe i inne potrzebują stosownie do „wydarzenia" się ciasta na jego 100 kilo od 80—200 jaj, ale przeważna ilość innych gatunków pierników obywa się zupełnie bez jaj, a przedewszystkiem bez żółtek. I tak n. p. pierniki „toruńskie" miejscowego wyrobu, jak bruki, królewskie, sułtańskie it. p. z jaja potrzebują do swego wyrobu tylko białko, a pierniki gorszego gatunku, tak zwane „odpustowe" i „jarmarczne" nie potrzebują jaj zupełnie, bo nawet i białko bywa tam zastępowane przez klej i to zwykle gorszej jakości. Zaznaczyć jeszcze wypada, mówiąc o piernikach i to, że fabrykanci tego wyrobu potrzebne im białko zakupują przeważnie jako suszone, a w nielicznych tylko wypadkach używają je jako świeże i to biorąc je zazwyczaj od cukierników, którzy potrzebują białko tylko do wyrobu marcepanów, ciast piankowych i glazur. Ciasta natomiast wogóle, a przedewszystkiem takie jak: kruche precelki, biszkopty żółtkowe, ptysie, jajeczniki, przekładańce, serowniki itp. potrzebują bardzo wielkiej ilości żółtek, skutkiem czego nie piernikarze, tylko cukiernicy są prawdziwymi poważnymi konsumentami jaj i to przeważnie kurzych, bo jaja np. gęsie lub kacze, a nawet delikatne indycze, mniej chętnie przez nich są kupowane.

II.

Czy hodowcy przechowują drób na swoją potrzebę, czy na spożycie na miejscu, czy i na wywóz export?

Mieszkańcy zachodniej części kraju i to włościanie, a po części i ubożsi małomieszczanie chowają drób nieomal wyłącznie częścią do produkcyi jaj, częścią na sprzedaż, gdyż konsumują go w domu, tylko w razie nadzwyczajnych uroczystości, albo gdy członek rodziny jako rekonwalescent po dłuższej, a niebezpiecznej chorobie potrzebuje rosołu z kury, lub pieczonego kurczęcia. Dwory natomiast chowają drób, z wyjątkiem gęsi, po największej części na własny użytek, a w nader nielicznych tylko wypadkach na sprzedaż. Gdy nastanie pora n. p. kurcząt, to te mordują tam masami, a niejednemu „inspektorowi" zwiedzającemu z polecenia Komitetu Tow. rolniczego gospodarstwa dworskie, lustrującemu obory, chlewnie, lub kurniki zarodowe itd zdarza się, że tygodniami w tym sezonie dostaje codziennie na obiad i na kolacyę kurczęta pieczone, na zimno, w potrawce lub w innych możliwych formach, jeżeli w południe w jednym, a na wieczór w drugim dworze urzędową ma czynność.

Większą część kurcząt, kur, kaczek, indyków i pantarek znajduje konsumentów w kraju, a mniejsza część idzie za granicę; u gęsi natomiast rzecz ma się przeciwnie; tutaj można wykazać znacznie większy export, aniżeli konsumpcyę miejscową, co tłómaczy się tem, że oprócz żydów, którzy chętnie jedzą gęsie mięso i smalec, a którzy nawet mają wielkie jak n. p. w Krakowie na Grzegórzkach „wytuczalnie" gęsi — przeważna część ludności naszego kraju tylko niechętnie je gęsie mięso, smalcem się brzydzi, a gęsi nie umie wogóle w należyty zużytkować sposób. Przeciwnie dzieje się za granicą i to przedewszystkiem w Niemczech. Tam w niektórych czasach gęś i różne z niej wyroby pojawiają się w domach nawet bardzo wykwintną prowadzących kuchnię, jak n. p. na, św. Marcin, kiedy „Martinigans", nadziewana jabłkami nieomal na każdym znajdować się musi stole. W Niemczech spożywanie „Martinigans" i „Schweineschlachten" należą poniekąd jakby do uroczystości domowych, na które od małego do wielkiego wszystko tygodniami naprzód się cieszy. Już w Poznańskiem gęsie mięso i smalec uważane są za rzeczy smaczne, a umiejętność takich wyrobów jak: półgąski wędzone, marynowane pałki i szyjki nadziewane gęsią wątróbką, skwarki itd., które to rzeczy słusznie do przysmaków zaliczyć można, dają sposobność i łatwość zużytkowania wszystkich części jadalnych z gęsi, a w razie sprzedaży wysokie osiąga się ceny, bo n. p. $^1/_2$ kilo wędzonego półgąska dochodzi do 3 Marek, a za $^1/_2$ kilo szyjki nadziewanej gęsią wątróbką z truflami trzeba zapłacić w handlach delikatesów w Wrocławiu, Berlinie, Hamburgu, itd. 4—5 Marek i wyżej. W obecnej umiejętności zużycia po bardzo wysokich cenach nieomal całej gęsi, łatwość nabycia tego ptactwa domowego u nas w kraju przedstawia dla kupca zagranicznego znaczne zyski. Najwięcej gęsi idzie od nas przez Oświęcim i Szczakowę do Mysłowic, skąd po całych rozchodzą się południowych Niemczech, gdyż północne dostają gęsi z Pomorza, Poznańskiego i Litwy.

III.

Jakie są ceny targowe za jaja, kurczęta kury gęsi, indyki, pantarki, kaczki i to w jakich porach roku?

Ceny targowe za jaja, kurczęta, kury, gęsi, indyki, pantarki i kaczki przedstawiają się w zachodniej części kraju mniej więcej jak następuje:

Jaja zakupują handlarze w zachodniej części kraju nie na wagą, tylko na sztuki, a wysokość ceny zależy od ich wielkości i od pory roku.

Ceny wzrastają od października do lutego, spadają zaś od lutego do października; przeciętna cena targowa małych jaj za kopę w większych partyach jest w czasie tanim 2·20 K. za mniejsze, za jaja zaś wielkie 2·69 K. W czasie droższym przy małych jajach 2·60 K., przy wielkich 4·00 K. Przeciętną wagę 100 jaj można przyjąć od 4·50—5·10 kilo.

Kurczęta osiągają w zachodniej części kraju najwyższe ceny w czasie sezonu kąpielowego i w tych czasach, w których włościanie zajęci robotami w polu do miast kurcząt na sprzedaż nie przynoszą. Przeciętna ich cena jest na targach w zachodniej części kraju od 1·50—2 K. za parę; cena ta

idzie znacznie w górę, skoro granica Król. Pol. i Rosyi jest zamknięta na import drobiu.

Kury są przez cały rok przeciętnie mniej więcej w jednej cenie i to od 1—3 K. za sztukę. Skoro jednak granica jest zamknięta, albo kura jest młoda i bardzo tłusta, to cena podnosi się do 5 K. i wyżej.

Gęsi młode są najdroższe w późnej jesieni; stare kiedy włościanie wstrzymani robotami w polu mało ich do miast przynoszą na sprzedaż i około św. Marcina, kiedy na gęsi największy jest popyt. Cena gęsi podlega dość znacznej fluktuacyi, bo w czasach wielkiej podaży płacą handlarze po wsiach od 2·40—4·40 K. za sztukę, a na rynkach miejskich zachodniej części kraju gęsi mięsne osiągają od 4—5 K., dobrze utuczone od 7—10 K. za sztukę.

Indyki osiągają przeciętną cenę od 10—14 K. za sztukę. Najniższe ceny za indyki są zwykle w zachodniej części kraju w marcu, wyższe w maju, a najwyższe w czasie świąt żydowskich, bo wtedy na indyki największy jest popyt. Jeżeli jest ogólny brak indyków w jakiej okolicy w czasie świąt żydowskich, a bogaty izraelita zobaczy pięknego, tłustego wielkiego indyka, do którego ma zaufanie, że jest koszernym, wtedy gotów jest zapomnieć się i dać bardzo nawet wysoką za niego cenę.

Kaczki wyrośnięte i tłuste najdroższe są w kwietniu i początkiem maja, bo wtedy poszukiwanym są przysmakiem w kraju a przedewszystkiem za granicą; również młodziutkie, ale zdatne na rożen kaczki osiągają wysoką cenę w późnej josieni. Przeciętna cena kaczek w zachodniej części kraju wynosi na rynkach po miastach 1·40—2·40 za sztukę, po wsiach ceny są zazwyczaj tańsze.

Pantarki młode i tłuste osiągają cenę 2—4 K. a nawet i więcej w tych czasach, kiedy nie ma jeszcze na targach młodych kapłonów i zwierzyny.

C. d. n.

Ze stołu redakcyjnego.

Ks. Leonard Lipke T. J.: *„Nowe kierunki społeczne i ideały przyszłości" Kraków 1904 str. 292.*

Książka zawiera rozdział zatytułowany: Z ruchu agrarnego w Belgii (str. 195—228), w którym autor daje zwięzły, a przejrzysty obraz szybkiego rozwoju assocyacyi rolniczej w Belgii. Autor streszcza dzieje związku flamandzkiego, założonego głównie staraniem ks. Mellaertsa, oraz zapoznaje czytelnika ze statystyką spółek kredytowych i asekurujących bydło.

Władysław Leopold Jaworski: *„Parcelacya ze stanowiska prawnego" Lwów 1904 str. 56.*

Jak już sam tytuł wskazuje, autor zajmuje się przedewszystkiem szeregiem kwestyi bardziej prawniczej natury, a mianowicie bada zmiany w stosunkach administracyjnych i hipotecznych, wywołane przez parcelowanie obszarów dworskich, stawiając szereg postulatów, zmierzających do uregulowania tych stosunków, obecnie nader zawikłanych i niewyjaśnionych, skutkiem tego narażających interesowanych na szkody. Dzięki znanej, a wybitnej kompetencyi p. Jaworskiego w tych kwestyach, mamy do czynienia z cennym przyczynieniem do wyświetlenia zjawisk parcelacyjnych z punktu widzenia dotychczas niesłusznie zaniedbanego. Kończy rozprawę krótki rozdział o polityce parcelacyjnej, w którym autor omawia projekt zezwalania na cząstkową sprzedaż obszarów dworskich tylko pod warunkiem zatwierdzenia planu parcelacyjnego, oraz wykonywanie ustawy budowniczej w razie zakładania nowych osad na obszarze dworskim w duchu przeciwdziałania parcelacyi dzikiej. Za paliotywy uważa p. Jaworski opodatkowanie pośredników i ulgi stemplowe w wypadkach racyonalnej parcelacyi.

Sprawy bieżące.

Tępienie kanianki i ostów. C. k. Namiestnik Dr. Andrzej hr. Potocki rozesłał następujący okólnik do wszystkich panów c. k. Starostów.

Pomimo, że już blisko od dwudziestu lat obowiązuje ustawa krajowa z dnia 17. lutego 1885 r. Dz. u. kr. nr. 41 o tępieniu kanianki i szkodliwych ostów, jakoteż wydane do niej rozporządzenie wykonawcze z dnia 20. sierpnia 1885 r. Dz. u. kr. nr. 42, a c. k. Namiestnictwo licznymi okólnikami przypominało panom c. k. Starostom potrzebę ścisłego nadzoru nad wykonaniem tej ustawy, muszę z ubolewaniem skonstatować, że postanowienia tej ustawy z nielicznymi wyjątkami — prawie wcale nie bywają wykonywane, a Komitet c. k. galicyjskiego towarzystwa gospodarskiego niemal co roku żali się na ujemne skutki, wynikłe z tego zaniedbania dla gospodarstwa rolnego, wskutek nadmiernego plenienia się tych szkodliwych chwastów.

Wobec tego widzę się spowodowanym przypomnieć panom c. k. Starostom ponownie konieczność ścisłego przestrzegania tej tak ważnej dla gospodarstwa krajowego ustawy, i wzywam stanowczo, aby jej wykonywaniu poświęcili więcej uwagi.

W szczególności polecam przypomnieć bezzwłocznie, o ile się to w bieżącym roku jeszcze nie stało, wszystkim zwierzchnościom gminnym i przełożonym obszarów dworskich, tudzież innym organom do tego powołanym, obowiązek tępienia kanianki i szkodliwych ostów, i wskazać im sposób postępowania przy tępieniu, określony w powołanem rozporządzeniu wykonawczem.

Co do kanianki, należy przypomnieć, że należy tępić zaraz pierwsze spostrzeżone ślady kanianki, przez wyżęcie sierpem lub wysapanie, tak, aby cały porost został zniszczony, a wycięty porost należy spalić lub grubą warstwą ziemi przykryć.

Osty zaś należy raz w czerwcu, a drugi raz w sierpniu, zawsze jednak przed okwitnięciem, kilkakrotnie wykosić, i gdy tylko nieco przeschną, spalić lub zakopać. Zostawione bowiem po skoszeniu na miejscu, jeżeli już były zakwitły, mogą wytworzyć nasienie, które wiatry rozniosą. Lepiej jest gdzie to możliwe, wyplewić je z korzeniami po deszczu.

Zarządzenie to należy tyle razy powtarzać, ile razy osty wyrastać będą, by je osłabić i nie dopuścić do zakwitnienia.

Również zechce pan c. k. Starosta wezwać wszystkie posterunki żandarmeryi w powiecie, do czuwania nad ścisłem przestrzeganiem przepisów o tępieniu kanianki i szkodliwych ostów, i polecić im, by o każdym spostrzeżonym wypadku nie wykonywania tych przepisów starostwu donosiły.

Wogóle należy czuwać, aby przepisane tępienie odbywało się z całą energią w należytym czasie i w sposób do celu prowadzący, a winnych zaniedbania, tego obowiązku pociągać z całą surowością do odpowiedzialności.

W przyszłości należy treść niniejszego okólnika z wiosną każdego roku przypominać gminom i obszarom dworskim, bądźto na konferencyach urzędowych, bądź też pisemnie kurendą urzędową, lub też w wydawanym przez niektóre Starostwa dzienniku urzędowym.

Zarazem należy w sposób właściwy pouczać ludność wiejską przy każdej nadarzonej sposobności o szkodliwości zasiewania koniczyny, traw, i t. p., nie oczyszczonych należycie i nie dających pewności, że są bez kanianki (wylubu). To samo należałoby zastosować do siewu zboża zmieszanego z stokłosą, wyką i t. p.

O treści niniejszego okólnika należy również zawiadomić rządowych dozorców drogowych, tudzież nadzorców rzek — o ile w tamtejszym powiecie się znajdują — i wezwać ich do ścisłego przestrzegania postanowień w niem zawartych, a kontrolę i nadzór w tym względzie należy poruczyć w pierwszym rzędzie oddziałom budowniczym starostw.

Zaznaczam w końcu, że do ścisłego wykonywania ustawy o tępieniu kanianki i szkodliwych ostów przywiązuję wagę, i żadną miarą nie zniosę, aby akcya ich tępienia, wymagająca zresztą nader nieznacznego nakładu pracy i czasu, była nadal przez powołane do tego czynniki zaniedbywana.

Mleczność krów rasy krajowej. Sprawozdania krajowych niższych szkół rolniczych w Suchodole i Kobiernicach zawie-

rają parę ciekawych dat, tyczących mleczności krów rasy krajowej. Mleczność krów w Suchodole była następująca: „Danusia“ dała w ciągu roku 2.759 l., „Późna“ — 2.792; „Sarna“ — 3.560; „Kalina“ pierwiastka córka Sarny za 7 miesięcy 1.500; „Wspaniała“ — 2.280; „Kora“ za 9 miesięcy 1912; „Grażyna“ — 1.735; „Piękna“ — 2.105; „Malina“ — 1.516 litrów.

Wypada średnio na jedną krowę 2.249 l. przy dziennej wadze żywej jednej sztuki 429 kg. czyli na 100 kg. żywej wagi otrzymało się okrągło 520 l. przy przeciętnej zawartości tłuszczu 4·2%.

Mniej dobre sztuki zostały sprzedane na rzeź, a miejsce ich zastąpi się własnym przychówkiem, który aczkolwiek bardzo drogo wypada, rokuje najlepsze nadzieje doprowadzenia obory do najwyższej może mleczności w kraju. Mleczność pojedynczych sztuk i w tym roku się podniosła, a tylko licho stoi u dwóch sztuk.

Obora zarodowego polskiego bydła czerwonego przy niższej Szkole rolniczej w Kobiernicach zajmuje pomiędzy oborami zarodowemi Tow. rolniczego w Krakowie drugie miejsce pod względem wydatności mleka.

Waga krów średnia 415 kg. najwyższa 500 kg. najmniejsza 360 kg. Mleczność średnia 2.497 l. najwyższa 3.808 l. najniższa 1.800 l.; na 1 kg. ż. w. litrów 6; zawartość tłuszczu 4·6%. Waga cieląt przeciętna 33 kg. największa 40 kg. najmniejsza 26 kg. *„Gazeta mleczarska“.*

Bilans handlowy Stanów Zjednoczonych wykazuje ponownie znaczną poprawę, zmniejszył się przywóz towarów, a zwiększył się wywóz, ogólną pieniężną wartość przywozu obliczają amerykańscy statystycy na 990·5 miliona dolarów, wartość wywozu na 1460·7 milionów dolarów, a zatem w ostatnim roku rachunkowym bilans handlowy Stanów Zjednoczonych okazał się czynnym kwotą 469·8 milionów dolarów, innymi słowy do kieszeni obywateli Stanów Zjednoczonych w ciągu tego roku z tytułu wymiany towarów z innymi krajami wpłynęła poważna suma blisko pół miliarda dolarów czyli blisko pół trzecia miliarda koron. W porównaniu z rokiem poprzednim zmniejszył się przywóz o 35·1 milionów dolarów, a wywóz wzrósł o 40·7 milionów dolarów. Przedmiotem wywozu są jeszcze ciągle przeważnie towary rolnicze w najszerszem tego słowa znaczeniu, a mianowicie wartość wywozu płodów rolniczych wynosiła w ostatnim roku rachunkowym imponującą cyfrę 790·13 milionów dolarów, a zatem blisko 80% wartości całego wywozu wszystkich towarów. Cyfra ta traci w porównaniu z rokiem poprzednim, w którym wartość wywozu płodów rolniczych wynosiła 784·7 milionów dolarów, a zatem tylko o 5·4 milionów dolarów mniej, jeżeli uprzytomnimy sobie, że ogólna wartość wywozu w ostatnim roku rachunkowym wzrosła o 40·7 milionów dolarów, oczywisty stąd wniosek, że lwia część tego wzrostu t. j. 35·3 milionów dolarów przypada na towary przemysłowe. Płody rolnicze partycypują we wzroście wywozu tylko 12% z czemś, jest to cyfra bardzo mała w porównaniu z ich wielkim osiemdziesięcioprocentowym udziałem w ogólnej wartości wywozu. Okazuje się z tego, że wywóz towarów przemysłowych ze Stanów Zjednoczonych ma na razie więcej siły ekspenzywnej podczas gdy wywóz płodów rolniczych zbliża się powoli do swego maximum.

Ze zbóż jeden tylko jęczmień wykazuje wzrost wywozu w porównaniu z rokiem poprzednim, wywóz pszenicy zmniejszył się o 51·4 milionów dolarów.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Zboża.

Jęczmień pastewny. Wiedeń 13/IX 13.00—13.20 K. **Lwów** 13/IX 12.50—13.00 K. za 100 kg.

Jęczmień na krupy. Kraków 13/IX 13.60—14.60 K. **Wiedeń** 6/IX 00.00—00.00 K. za 100 kg.

Kukurydza. Kraków 13/IX 16.80—17.40 K. **Wiedeń** 13/IX 15.50—16.50 K., **Lwów** 13/IX 16.20—16.80 K. **Peszt** 13/IX 14.36—14.40 K. **Tarnów** 9/IX 18.00—19.00 K. za 100 kg.

	Wrzesień	Pszenica	Żyto	Jęczmień	Owies
Kraków	13	18.90—19.40	15.00—16.00	15.00—16.50	15.10—15.50
Lwów	13	17.50—18.50	14.00—14.50	14.50—15.50	14.00—14.50
Tarnów	9	18.14—19.15	14.0 —15.00	14.00—16.00	13.50—14.00
Podwołoczyska	7	17.00—18.00	13.00—13.50	12.00—13.00	12.50—13.00
„ ros. bez cła	7	13.40—14.60	11.20—11.30	10.50—12.00	10.80—11.20
Wiedeń	13	22.00—22.20	16.10—16.40	17.80—18.20	14.80—15.20
Peszt	13	21.00—21.02	15.52—15.54	00.00—00.00	13.94—13.96
Ceny w koronach za 100 *kg.*					
Berlin	13	17.50—18.62	13.85—14.90	12.80—15.20	12.65—16.60
Poznań	13	16.00—18.00	12.40—13.20	12.00—14.50	12.00—14.20
Wrocław	13	16.70—18.00	12.60—14.40	13.60—16.00	12.90—14.80
Ceny w markach za 100 *kg.*					
Warszawa	9	6.20—6.50	4.50—4.65	4.30—4.40	3.50 3.60
Ceny w rublach za korzec.					

Hreczka. Kraków 6/IX 17.40—19.20 K. **Tarnów** 9/IX 14.00—15.00 K. **Lwów** 13/IX 19.00—20.00 K.

Strączkowe, przemysłowe, okopowe i nasiona.

Groch. Kraków 13/IX 20.00—26.00 K. **Wiedeń** 9/IX 22.00—26.00 K. **Lwów** 13/IX 14.00—19.00 K. **Tarnów** 9/IX 20.00—23.00 K. za 100 kg.

Fasola. Kraków 13/IX 23.00—32.00 K. **Wiedeń** 9/IX drobna 28.00—30.00 K., długa i płaska 30.00—36.00 K., pstra 18.00—20.00 K. **Tarnów** 9/IX 20.00—24.00 K. za 100 kg.

Wyka. Kraków 6/IX 00.00—00.00 K. **Lwów** 13/IX 11.50—12.50 K.

Chmiel. Wiedeń 31/VIII zatecki miejski 280—300 K, zatecki okoliczny 280—300 K., anschauer czerwony 230—250 K., zielony 200—210 K. za 50 kg. **Lwów** 13/IX 200—220 K. za 56 kg.

Rzepak. Kraków 13/IX 22.50—23.00 K. **Lwów** 6/IX 20.00—20.70 K. **Wiedeń** 7/IX 24.00—25.00 K. **Praga** 0/I 0.00—0.00 K. **Peszt** 13/IX 23.50—23.70 K. **Tarnów** 9/IX 20.50—22.00 K. za 100 kg.

Ziemniaki. Kraków 13/IX 6.00—7.20 K. za 1 Hl. **Wiedeń** 9/IX 9.00—14.00 K. **Tarnów** 9/IX 6.40—7.60 K. **Lwów** 5/IX 00.00—00.00 K.

Koniczyna czerwona. Kraków 6/IX 00.00—000.00 K. **Lwów** 13/IX 150.00—160.00 K. **Podwołocz. galic.** 27/VIII 000.00—000.00 K. **Podwołocz. ros.** 27/VIII 00.00—00.00 K. bez cła. **Wiedeń** 9/IX styryj. 180.00—190.00 K. średnia jakość 150.00—160.00 K., gruboziarnista czysta 000.00—000.00 K. za 100 kg.

Koniczyna biała. Kraków 6/IX 000.00—000.00 K. **Lwów** 13/IX 110.00—120.00 K. **Wiedeń** 9/IX 120.00—140.00 K. za 100 kg.

Buraki. Wiedeń 9/IX żółte, okrągłe 64.00—70.00 K. Mamuthy długie czerwone 56.00—60.00 K., flaszowate żółte i czerwone 56.00—60.00 K. za 100 kg.

Zwierzęta i produkty zwierzęce.

Woły. Wiedeń 13/IX galicyjskie prima 70.00—76.00 K., secunda 64.00—69.00 K., tertia 56.00—63.00 K. za 100 kg. żywej wagi. Spęd z Galicyi 551 sztuk.

Nierogacizna. Wiedeń 6/IX prima 88.00—98.00 K. tłuste 104.00—108.00 K. za 100 kg. żywej wagi.

Miejska centralna targowica na bydło w Krakowie 16/IX. Na dzisiejszy targ spędzono bydła rogatego 273 sztuk, 196 cieląt, owiec i kóz 39, 157 nierogacizny. Płacono za woły 54—63 K., za 100 kg. żywej wagi. Za cielęta płacono 24—56 K. za sztukę, a za owce od 24—56 K. za sztukę. Za nierogaciznę płacono po 114—126 K. za 100 kg. rzeźnej wagi (bitych sztuk).

Masło. Wiedeń 9/IX deserowe 2.40—2.50 K., wiejskie 2.20—2.30 K. zwykłe targowe 1.80—2.00 K. **Kraków** 13/IX targowe 1.80—2.20 K. za 1 kg. **Hamburg** 9/IX stołowe I klasy 236.00—250.00 M, II klasy 200.00—224.00 M. III klasy 000.00—000.00 Marek za 100 kg. **Berlin** 10/IX dworskie i spółkowe, prima 246.00—248.00 M., secunda 236.00—244.00 M., tertia 210.00—232.00 Marek za 100 kg.

Jaja. Wiedeń 9/IX prima 34—35 sztuk, secunda 36—37 sztuk, konserwowanych w wapnie 00—00 sztuk za 2 K. **Kraków** 6/IX 3.00—3.40 K. **Berlin** 12/IX 3.45—3.60 M. za kopę.

Spirytus.

Wiedeń 9/IX surowy 75% 53.70—54.10 K., rafinowany 90% bez opłaty 145.50—146.00 K.

Lwów 13/IX 50.75—51.25 K.

Kraków 13/IX okowita z opłatą na 75% Tral. 150 K., spirytus z opłatą na 95% Tral. 190 K. za Hektolitr.

Pasza.

Siano. Kraków 13/IX 8.80—10.00 K. **Tarnów** 9/IX 8.00—10.00 K. **Wiedeń** 9/IX 6.20—8.60 K. za 100 kg.

Koniczyna. Kraków 13/IX 10.00—11.20 K. Wiedeń 9/IX 8.40—10.60 K. za 100 kg.

Słoma. Kraków 13/IX 4.50—4.50 K. Tarnów 9/IX 4.00—4.50 K. Wiedeń 9/IX 4.30—4.40 za 100 kg.

Redaktor odpowiedzialny: Dr. Adam Krzyżanowski.

NADESŁANE.

(Za treść tej rubryki Redakcya nie bierze odpowiedzialności.

O nowej odmianie żyta szlachetnego „Askania".

Do niedawnego czasu jeszcze celem uszlachetnienia zbóż główną uwagę zwracano wyłącznie na staranną uprawę roli i silne jej nawożenie. Wkrótce jednakże mimo tych zabiegów osiągnięte rezultaty przekonały rolników, że zboża zupełnie się nie poprawiły, lecz jeszcze wskutek za silnego znawożenia naraziły na straty, przez częste wyleganie. Przy tej sposobności spostrzeżono także, że zboża wyprodukowane w dobrej glebie obficie nawiezionej, zasiane później na ziemi nieposiadającej tych kwalifikacyj wkrótce traciły swą plenność i wyradzały się. Dlatego też bardzo ważnym czynnikiem w uprawie roślin kłosowych jest wybór stosownego nasienia. Nie jest to tak łatwa rzecz jak się to na pierwszy rzut oka może zdaje; i zbyt często mylimy się jeżeli sądzimy, że najlepiej jest trzymać się odmian, które z dawien dawna uprawiane bywają w pewnej okolicy. W tym kierunku bardzo na miejscu są próby z nowemi odmianami, które, jak doświadczenie uczy, bardzo często przewyższają dawniejsze gatunki tak w wydatności jak i w jakości plonu.

Nie chodzi tu o wyprodukowanie odmiany, któraby przy użyciu nieracyonalnych środków, jak: zbytnie nawożenie, uprawa ogrodowa i t. p anormalne warunki, wydała tylko przez jeden rok dobre rezultaty, lecz chodzi o uzyskanie gatunku pewnego, ktoryby się tak prędko nie wyrodził, i któryby mógł zająć dominujące stanowisko na targu zbożowym.

Sposobem najwięcej używanym do uzyskania szlachetnych odmian jest krzyżowanie zbóż, które wymaga wielkiej wprawy i umiejętności, oraz cierpliwości i większego nakładu pieniędzy. Później dopiero następuje selekcya czyli staranny dobór jednakowej formy kłosów i typowych cech dotyczącego gatunku, które pozostają zawsze w stałym wzajemnym stosunku u roślin.

Z uzyskanych w ten sposób kłosów przycina się górną i dolną część i wykrusza tylko ziarno znajdujące się w środku kłosa. Nasienie starannie oczyszczone wysiewa się dla dalszej produkcyi w tak zwanej szkółce zbożowej. Czeskie gatunki zbóż cieszą się już od dawnych czasów szczególnie dobrą opinią.

W ostatnich czasach wyprodukowała firma Ernest Bahlsen gatunek żyta, który nazwała „Askania".

Żyto to udało się uzyskać przez długoletnie próby i rozmaite krzyżowania, przedsięwzięte z żytem „Tryumf".

„Askania" wyróżnia się ciężkiem ziarnem, otoczonem delikatną łuską i rozplenia się tak nadzwyczajnie, że nierzadko znachodzi się w pojedynczych krzewach 20—30 kłosów.

Słoma w zwykłych warunkach ma 2 2·20 m wysokości, a jest tak silną, że powalenie się kłosów jest niemożliwem. Ziarna tkwią silnie w dobrze rozwiniętych kłosach i to chroni je od wypadania. Czas kwitnienia przypada o 8—14 dni później aniżeli przy zwykłem życie, skutkiem czego kwitnące kłosy nie cierpią od burz i przymrozków wiosennych. Żyto to posiada niedościgniona odporność na wszystkie zmiany powietrza i nadaje się do uprawy w miejscach wysoko położonych i wystawionych na ostre wiatry. Ponieważ żyto „Askania" ogromnie się rozplenia, powinno się je bardzo rzadko siać w ilości 50—60 kg na mórg 1600 ☐ sążni, a osiągnie się plon 16—20 cetnarów z morga.

Powyższe żyto można śmiało postawić w rzędzie najdoskonalszych zagranicznych uszlachetnionych hodowli.

OGŁOSZENIE.

Krajowy szpital powszechny we Lwowie rozpisuje rozprawę ofertową na zakupno:

1. Ziemniaków wybieranych, suchych zdolnych do przechowania na zimę odstawionych w dwóch partyach, w jesieni około 70,000 kg. na wiosnę około 30,000 kg.
2. Kapusty około 22,000 kg.
3. Kapusty czerwonej około 10 kóp.
4. Buraków ćwikłowych około 5,000 kg.
5. Marchwi około 3,000 kg.
6. Pietruszki około 1,000 kg.
7. Cebuli około 1,000 kg.

Do ofert należy dołączyć próbki wymienionych artykułów.

W pierwszym rzędzie uwzględnione będą oferty producentów krajowych.

Bliższych wyjaśnień na żądanie udziela codziennie od godziny 11 do 12 w południe Zarząd szpitala.

Oferty ostemplowane marką na 1 koronę w raz z potwierdzeniem kasy szpitalnej, że oferent złożył wadyum w wysokości 5% od dostawy, należy wnosić do Dyrekcyi szpitala do dnia 28 września b. r. do godziny 10 z rana.

Przyjęcie oferty zależeć będzie od decyzyi Wydziału krajowego.

Do kontraktu wymaganą będzie kaucya w wysokości 10% od dostawy.

We Lwowie dnia 11 września 1904.

Dr. Józef Starzewski.
Dyrektor kraj. szpitala powszech.

OGŁOSZENIE LICYTACYI.

Krajowy szpital św. Łazarza w Krakowie rozpisuje licytacyę przez oferty na następujące dostawy w 1905 r. Na dostawę:

1. Mąki pszennej, żytniej z młynów krajowych około 83,000 kg. (wadyum 1000 koron).
2. Krup wszelkich, tudzież grochu i fasoli około 29.000 kg. (wadyum 500 koron).
3. Jaj kurzych około 180,000 sztuk, (wadyum 500 koron).
4. Kur żywych około 1,5 0 sztuk, kurcząt żywych około 3,000 szt. (wadyum 50 koron).
5. Ziemniaków wybieranych suchych, zdolnych do przechowania przez zimę około 1,000 korcy (wadyum 200 koron).
6. Słomy okłotowej żytniej około 35,000 kg. (wadyum 70 koron).

Do ofert należy dołączyć próbki z wyjątkiem artykułów wymienionych w pozycyi 3, 4, 5.

Bliższych wyjaśnień na żądanie udzielić może Zarząd szpitala w godzinach urzędowych.

Oferty ostęplowane znaczkiem na 1 Koronę należy wnosić w godzinach urzędowych do biura Dyrekcyi szpitala do dnia 3 października b. r. do godziny 12 w południe.

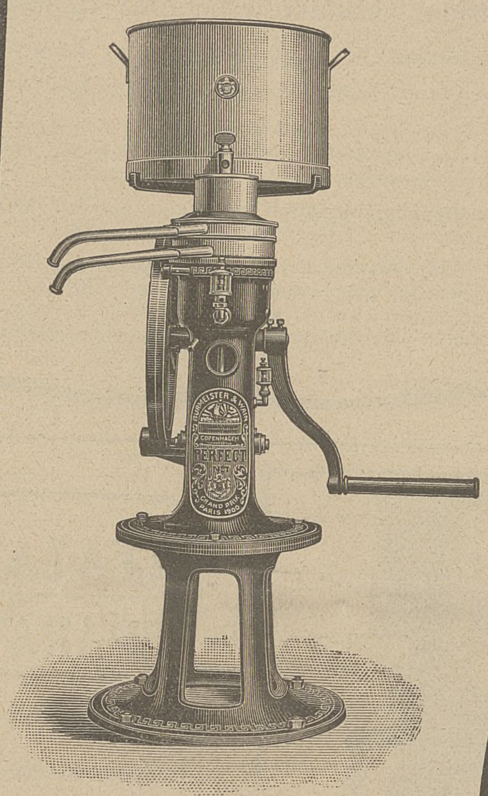
Do kontraktu wymaganą będzie kaucya w wysokości 10% od całorocznej dostawy.

Dyrektor Szpitala św. Łazarza w Krakowie. *Ponikło w. r.*

Galicyjskie Towarzystwo mleczarskie objęło generalne zastępstwo dla Galicyi Firmy duńskiej Burmeistra i Waina, na jedną z najnowszych, najlepszych i stosunkowo najtańszych wirówek

»PERFEKT«

Bliższych informacyi udziela Biuro mleczarskie, Kraków, Basztowa l. 5, i Biuro mleczarskie przy Wydziale krajowym we Lwowie.



Centralne ogrzewanie i wentylacye

wszelkich systemów,

wodociągi i kanalizacye

klozety, łazienki, łaźnie, mechan. pralnie i suszarnie

oświetlenie gazowe

projektuje i wykonuje

Inż. Leonard Nitsch i Sp.

Biuro techniczne i Zakład instalacyjny

w Krakowie, Kolejowa 18.

Telefon Nr. 381.

Kosztorysy bezpłatnie. — Najlepsze referencye.

Jako nawóz jesienny

jest

Mączka żużlowa Thomasa

ze znakiem Stern Marke gwiazda

należycie zastosowana najtańszym i najlepszem nawozem fosforowym pod wszelkie uprawiane rośliny

Fabryki fosfatów Thomasa St. z z. o. p. Berlin

Pouczające broszurki i ceny udziela bezpłatnie i opłatnie

JÓZEF KARRACH

LWÓW, Ul. JAGIEŁŁOŃSKA 22.

Baczność przed żużlami małowartościowymi i fałszowanymi!

Nakładem Komitetu c. k. Towarzystwa rolniczego krakowskiego. — W drukarni Uniwersytetu Jagiellońskiego, pod zarządem Józefa Filipowskiego.